

Crema

for coffee-lovers



TAMPER TEST

Druck machen:
10 Tamper im Check

9x KAFFEE- MÜHLEN

IN DER GROSSEN
MARKTÜBERSICHT

SO LEBST DU LÄNGER

Warum Kaffee so
gesund ist



DAS GROSSE ITALIEN- HEFT

ESPRESSI + CITY-GUIDE NEAPEL
+ ITALIENISCHE RÖSTER
IN DEUTSCHLAND

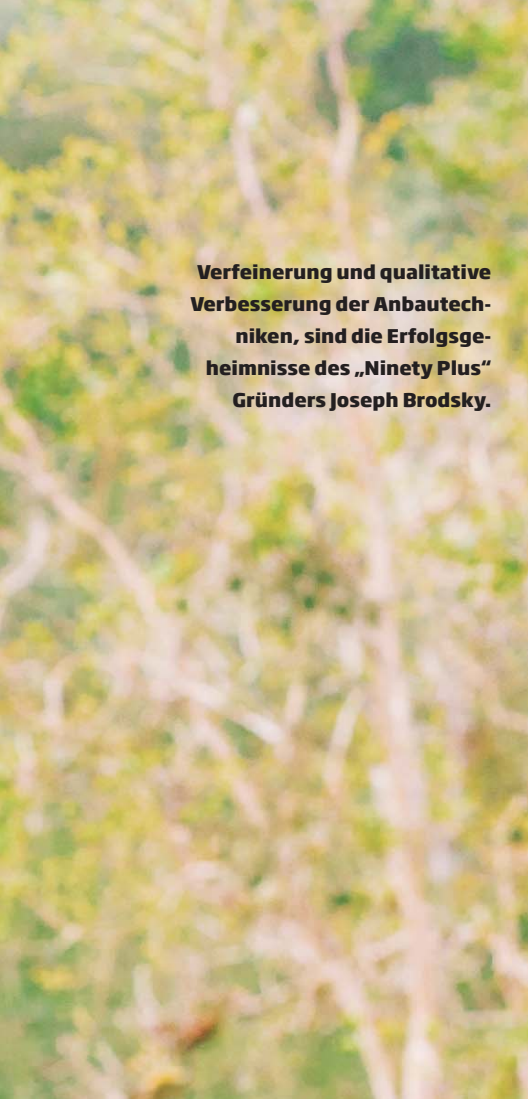
KAFFEES, HANDMÜHLE, VOLLAUTOMAT, SIEBTRÄGER & LOCATIONS

ALLES GETESTET

PLUS: Werde Jury-Mitglied beim „Espresso des Jahres 2015“

Mai/Juni 2015
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 €
CH 9,60 Sfr., Benelux 5,65 € / ITES 6,50 €
Ausgabe 03/2015





Verfeinerung und qualitative Verbesserung der Anbautechniken, sind die Erfolgsgeheimnisse des „Ninety Plus“ Gründers Joseph Brodsky.

M I A S A N

MIAMI

Von Panama und Äthiopien über Miami an den schönen Tegernsee. Manchmal nehmen Kaffeebohnen verschlungene Pfade, bis sie in der Tasse landen. In unserem Fall sogar noch einen Umweg über Griechenland. Die Geschichte von Ninety Plus Coffee, den Rockstars im Festival der Spezialitätenkaffees.

Bilder: Travis Horn



E

s war im Jahre 2007, als Mario Felix Liebold die Erste Tegernseer Kaffeerösterei am schönen Tegernsee ins Leben rief.

Etwa zur gleichen Zeit ging auch Joseph Brodsky mit Ninety Plus Coffee an den

Start. Heute ist die Erste Tegernseer Kaffeerösterei Generalimporteur für Ninety Plus Coffee. Die beiden Gründer der Unternehmen verbindet einiges, denn nicht nur der zeitgleiche Beginn schafft eine Parallele, auch die Leidenschaft für „das schwarze Gold“, wie Mario Felix Liebold seinen Kaffee bezeichnet.

Joseph Brodsky, begeisterter Fußballspieler und Absolvent eines Biologiestudiums, startete bereits 2001 mit Novo Coffee. Damals lag der Fokus auf sehr geschmacksreichen äthiopischen Kaffeesorten. Nebenbei beriet er noch

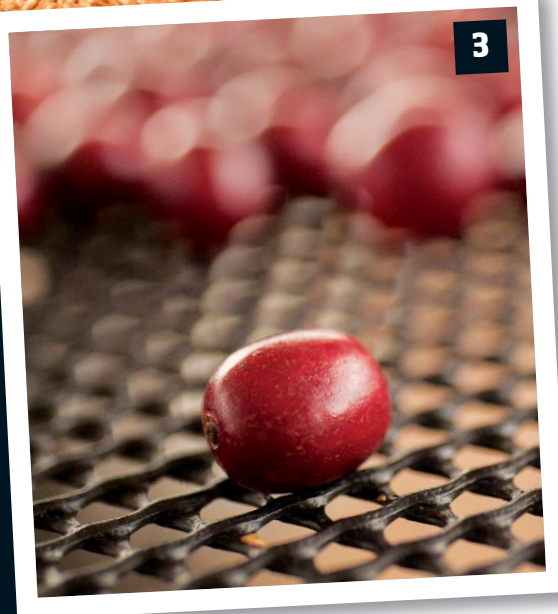
Entwicklungsprojekte der Kaffeewirtschaft in Äthiopien, Papua-Neuguinea und Panama. Sechs Jahre später ging Brodsky noch einen Schritt weiter und gründete das Ninety Plus Coffee in Miami. Seitdem hat man sich zu einem der weltweit führenden Player in der Produktion von Spezialitätenkaffee entwickelt. „Der Macher hinter diesen unglaublich guten Kaffees“, wie Liebold den Bruder im Geiste Brodsky bezeichnet, hat dies mit seinem Team geschafft, indem er die Anbautechniken verfeinerte und qualitativ verbesserte.

Bei der Herkunft konzentriert man sich lediglich auf zwei Länder: Äthiopien und Panama. Hier werden die Spezialitäten mit großer Hingabe in verschiedenen Höhenlagen angebaut. Kenner bestätigen den Varietäten Noten von Melone, Kiwi, Feigenhonig, Tropenfrüchten oder Johannisbrot. Kaffeeguru Kenneth Davids bewertet auf seiner Website „Coffee Review“ die Schätzchen aus Miami regelmäßig mit 90 Punkten oder mehr. Solche Spezialitätenkaffees sind natürlich nur in limitierter Menge erhältlich.

Die Gewinnung ist aufwendig, der Geschmack intensiv und besonders. So wird man zur Rarität.



Etwas weiter weg von Miami, aber auch am Wasser, befindet sich die Erste Tegernseer Kaffeerösterei. Dort pflegt man eine große Vielfalt an exklusiven Sorten und Mischungen aus aller Welt. Der Schwerpunkt der Oberbayern liegt in sortenreinen, also unvermischten, Hochlandkaffees. Je nach Erntestadium der einzelnen Kaffee-Anbauländer sind hier etwa 40 unterschiedliche Single Origins und Single Estates erhältlich. Viele davon aus dem renommierten „Cup of Excellence“. Beim Einkauf der Bohnen konzentriert man sich ausschließlich auf sehr hochwertige, erlesene Spezialitätenkaffees, bestätigt Liebold: „Diese werden sorgfältig von uns ausgewählt und nach traditioneller Art einer schonenden Langzeit-Trommelröstung unterzogen, bis der optimale Punkt erreicht ist, an dem sich die bis zu 1.000 verschiedenen Aromen einer jeden Kaffeebohne vollends entwickelt haben.“



Doch wie fanden ein Oberbayer und ein Kaffeeconnaissanceur aus Florida zusammen? Ganz einfach, durch einen Griechen! 2014 gewann der griechische Barista Stefanos Domatiotis die World Brewers Cup Championship. Der Sieg gelang ihm mit „Perci“-Kaffeebohnen, einer Anpflanzung der ursprüng-

(1) Die Spezialitätenkaffees kommen aus Panama und Äthiopien. (2) Spezialisten von „Ninety Plus“ prüfen immer wieder vor Ort im Herkunftsland die Qualität der Kaffeebohnen um diese auf einem sehr hohen Niveau zu halten. (3) Die Bohnen der Varietät Gesha sind aromareich und sehr intensiv im Geschmack. (4) Der Barista Stefanos Domatiotis holte sich mit Kaffeebohnen von „Ninety Plus“ den Sieg beim World Brewers Cup.

lich aus Äthiopien stammenden Kaffeevarietät Gesha (auch Geisha genannt). Diese wird in den 182 Hektar großen Gesha Estates von Ninety Plus in Panama angebaut. Die Gesha Estates sind eine weitläufige und ökologisch integrierte Ansammlung von kleinen eigenständigen Besitzungen. Der Anbau wird mit großer Sorgfalt vorangetrieben und fast ein Drittel der Ländereien umfasst geschützten ursprünglichen Urwald mit zahlreichen Wasserquellen, Flüssen, unzähligen Pflanzen- und Tierarten.

Bei „Gesha“ handelt es sich um eine Arabica-Varietät, die ein ganz besonderes Geschmacksprofil entwickelt und so eine der einzigartigsten Kaffeesorten der Welt ist. 1930 fanden die Bäume den Weg von Afrika nach Zentralamerika. Die Gewinnung ist aufwendig und der Geschmack intensiv und besonders. So wird sie zur Rarität.

Der Anbau ist jedoch nur eine Seite der Ninety-Plus-Medaille. Seit Jahren versorgt man zahlreiche Baristas bei Meisterschaften mit erstklassigem Bohnenmaterial. Mit den Preisen kam der Ruhm. Wie bei Stefanos Domatiotis, der seit Jahren mit Mario Felix Liebold freundschaftlich verbunden ist. So hat Liebold auch den Sieg des Griechen miterlebt und den Kaffee gekostet. Damals war er so beeindruckt von diesem geschmacklichen Erlebnis, dass er die Kaffees unbedingt für seine Rösterei gewinnen wollte. „Auch ich wollte unseren Kunden diese Kaffees zugänglich machen!“, erklärt Liebold begeistert. Zunächst wollte er nur einige Kaffees von Ninety Plus kaufen, rösten und sie seinen Gästen im Café am Tegernsee anbieten. Er nahm also Kontakt auf. Nach mehreren E-Mails und Skype-Gesprächen wuchs plötzlich eine ganz andere, viel größere Idee heran und ihm wurde die Generalvertretung für das Unternehmen in Deutschland angeboten.

Ninety Plus fand in dem Röster vom Tegernsee einen engagierten Vertreter:



„Schon bei unserem ersten Gespräch wussten wir, dass Mario ein großartiger Partner für unser Unternehmen wäre und wir glücklich sind, ihn als Mitglied unseres Teams willkommen zu heißen.“ erinnert sich Joseph Brodsky. Die Sympathie war da und es wurden erste Ideen entwickelt. Liebold kam zugute, dass er früher Exportleiter war und die neue Aufgabe genau das richtige für ihn war. Die Tinte des Vertrags war kaum getrocknet, da trafen schon die ersten Pakete des Rohkaffees am Tegernsee ein, Präsentationsmappen wurden zusammengestellt und in ganz Europa verschickt. Mit Erfolg – ein Großteil des Spezialitätenkaffees war noch vor Eintreffen der Lieferung Ende 2014 reserviert. Derzeit wird die neue Lieferung der Ernte 2015 aus Äthiopien und Panama geplant. Diese soll im Frühsommer ankommen.

Im Januar diesen Jahres reiste Stefanos Domatiotis dann zum ersten Mal mit Joseph Brodsky nach Panama, um selbst die Plantagen zu sehen, dessen Früchte ihm den Sieg der World Brewers Cup eingebracht hatten. Immerhin wurde der Kaffee mit der bisher höchst erreichten Zahl von 91,3 Punkten im Finale bewertet. Auf die Frage, was denn nun nötig sei, um den Titel des Weltmeisters zu gewinnen, stellt er dankbar fest: „Das Wichtigste sind die Menschen, das Team. Und die Vision. Ninety Plus hat einen Blick für Qualität, der unvergleichlich ist.“ Sein Siegerkaffee wurde von einem Spezialistenteam ausgesucht, das ein Gespür für brillante Qualität und sagenhafte Aromen hat. ☕

PERFEKTE CREMA FÜR GENIESSER.



42639 Design Kaffeemühle Advanced Pro

PERFEKTE CREMA

und volles Aroma durch frisch gemahlene Bohnen



- ✓ 60 Mahlgradeinstellungen von superfein bis grob
- ✓ Integriertes Edelstahl-Kegelmahlwerk
- ✓ Mengeneinstellung über programmierbare Mahldauer einstellbar – bis auf die Zehntelsekunde genau
- ✓ Smarte Bedienung: Mahlgrad, Mahldauer, Anzahl der Tassen oder Shots
- ✓ 2 Siebträger-Adapter (50/54 mm und 58 mm)
- ✓ inkl. Vorratsbehälter für gemahlene Kaffee

MEHR INFOS:



GASTROBACK®

www.gastroback.de